

«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖДЕНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
 Ветеринарно-санитарная экспертиза,
 микробиология и патоморфология

Декан
 Ветеринарной медицины
 факультет

к.вет.н., доцент

к.биол.н., доцент

уч. ст., уч. зв.

уч. ст., уч. зв.

Алексеева С.М.

Жапов Ж.Н.

подпись

подпись

«06» мая 2025 г.

«06» мая 2025 г.

**Рабочая программа
 Дисциплины (модуля)**

**Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза
 Направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
 Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов
 животного и растительного происхождения**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология**

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Форма промежуточной аттестации Экзамен, Зачет с оценкой, Экзамен, Курсовая работа

Объём дисциплины в З.Е. 9

Продолжительность в часах/неделях 324/0

Статус относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП
 дисциплины в является дисциплиной обязательной для изучения
 учебном плане

Распределение часов дисциплины

Курс 1 Семестр 1	Количество часов	Количество часов	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП	УП	УП
Лекционные занятия	34	20	28	82
Практические занятия	34	20	42	96
Контактная работа	68	40	70	178
Сам. Работа	13	32	47	92
Итого				324

Программу составил(и):

к.вет.н, Алексеева Саяна Мункуевна

Программа дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939);
- 13.012. Профессиональный стандарт "РАБОТНИК В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРИИ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 г. N 712н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 ноября 2021 г., регистрационный N 65842);

составлена на основании учебного плана:

b360301_o_3.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 г. протокол № 9.

Программа одобрена на заседании кафедры

Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология

Протокол № 6 от 16.01.2025 г.

Зав. кафедрой Алексеева С.М.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Факультет Ветеринарной медицины » от « 11 » февраля 2025 г., протокол № 6.

Председатель методической комиссии «Факультет Ветеринарной медицины »

Внешний эксперт

(представитель работодателя) Заместитель директора РНПВЛ

Петруев Доржа Нимаевич

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Алексеева С.М.	
		протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№_____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
2	20__/20__ г.г.	№_____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
3	20__/20__ г.г.	№_____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
4	20__/20__ г.г.	№_____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
5	20__/20__ г.г.	№_____	«__»__20__г.		«__»__20__г.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

- 1 Цели: изучение теоретических и практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля продуктов и сырья животного, растительного происхождения на перерабатывающих предприятиях, ЛВСЭ рынков, на транспорте, таможне.
- Задачи: приобретение навыков для самостоятельного решения основных вопросов, связанных с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов; применение в производственных условиях методов контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения; проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения; освоение навыков по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.

ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Блок.Часть | Б1.О

ОПК-1: Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Требования к предварительной подготовке обучающегося:

1	4 семестр	Физиология животных
2	3 семестр	Анатомия животных
3	4 семестр	Учебная практика
4	2 семестр	Общепрофессиональная практика
5	5 семестр	Ветеринарная пропедевтика
6	3 семестр	Цитология, гистология и эмбриология

Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:

1	8 семестр	Международные стандарты в области ветеринарно-санитарной экспертизы
2	8 семестр	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	8 семестр	Организация государственного ветеринарного надзора
4	8 семестр	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
5	8 семестр	Производственная практика

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ****ОПК-1: Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;****Знать и понимать лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности; правовые знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы; HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в ветеринарно-санитарной экспертизе; ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов; растительных продуктов:**

Уровень 1	Не знает как определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Уровень 2	Плохо знает как определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Уровень 3	Не в полной мере знает как определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и
Уровень 4	в полной мере знает как определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Уметь делать (действовать) определять качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы:

Уровень 1	Не умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного
Уровень 2	Плохо умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Уровень 3	Не в полной мере умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и
Уровень 4	в полной мере умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Владеть навыками (иметь навыки) навыками контроля производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения; методикой экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования; методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения:

Уровень 1	Не владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и
Уровень 2	Плохо владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Уровень 3	Не в полной мере владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Уровень 4	в полной мере владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Уровни сформированности компетенций

компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
-----------------------------	-------------	---------	---------

Оценки формирования компетенций

Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
--	--	-----------------------------	------------------------------

Характеристика сформированности компетенции

Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
--	--	--	--

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ОПК-6: Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

Знать и понимать лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности; правовые знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы; HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в ветеринарно-санитарной экспертизе; ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов; растительных продуктов:

Уровень 1	не знает и не понимает опасность риска при возникновении и распространении заболеваний
Уровень 2	плохо знает и понимает опасность риска при возникновении и распространении заболеваний
Уровень 3	знает и понимает опасность риска при возникновении и распространении заболеваний
Уровень 4	хорошо знает и понимает опасность риска при возникновении и распространении заболеваний

Уметь делать (действовать) определять качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы:							
Уровень 1	не умеет идентифицировать опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.						
Уровень 2	умеет идентифицировать опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.						
Уровень 3	умеет идентифицировать опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.						
Уровень 4	в полной мере умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения						
Уровень 5	в полной мере умеет идентифицировать опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.						
Владеть навыками (иметь навыки) навыками контроля производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения; методикой экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования; методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения:							
Уровень 1	не владеет навыками профилактики и защиты от заболеваний различной этиологии.						
Уровень 2	плохо владеет навыками профилактики и защиты от заболеваний различной этиологии						
Уровень 3	владеет навыками профилактики и защиты от заболеваний различной этиологии.						
Уровень 4	в полной мере владеет навыками профилактики и защиты от заболеваний различной этиологии						
Уровни сформированности компетенций							
компетенция не сформирована	минимальный		средний		высокий		
Оценки формирования компетенций							
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2		Оценка «хорошо» - уровень 3		Оценка «отлично» - уровень 4		
Характеристика сформированности компетенции							
Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач		Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач		Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ							
Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Семестр	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя убойных животных и сельскохозяйственной птицы							
1.1	Введение в предмет: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	Лек	6	2	ОПК-1, ОПК-6		

1.2	Убойные животные, птицы и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	Лек	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.3	Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных	Лек	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.4	Продукты убоя животных: морфология, химия, товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза	Лек	6	4	ОПК-1,ОПК-6	4	Лекция-визуализация
1.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	Лек	6	4	ОПК-1,ОПК-6		
1.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	Лек	6	4	ОПК-1,ОПК-6		
1.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразной этиологии	Лек	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях	Лек	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий	Лек	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы	Лек	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое	Лек	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.12	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Лек	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационных поражениях	Лек	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.14	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Лек	6	2	ОПК-1,ОПК-6		

1.15	Техника безопасности в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Организация послеубойной ВСЭ туш и органов	Лаб	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.16	Топография и краткая характеристика основных лимфоузлов убойных животных. Определение химического состава мяса и мясопродуктов.	Лаб	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.17	Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных	Лаб	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.18	Определение химического состава мяса и мясопродуктов	Лаб	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.19	Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов	Лаб	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.20	Определение видовой принадлежности мяса	Лаб	6	4	ОПК-1,ОПК-6	4	Работа в малых группах
1.21	Определение степени свежести мяса убойных животных	Лаб	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.22	Определение степени свежести мяса птицы	Лаб	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.23	Определение степени свежести мяса кроликов	Лаб	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.24	Определение мяса больных и вынужденно убитых животных	Лаб	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.25	Трихинеллоскопия мяса	Лаб	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.26	Исследование мяса на финноз	Лаб	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.27	Определение в мясе ядовитых веществ и антибиотиков	Лаб	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.28	Определение доброкачественности жира	Лаб	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.29	Определение видовой принадлежности жира	Лаб	6	4	ОПК-1,ОПК-6		
1.30	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях	Ср	6	6	ОПК-1,ОПК-6		
1.31	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении	Ср	6	7	ОПК-1,ОПК-6		

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения

2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного сырья	Лек	7	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и готовой продукции	Лек	7	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии производства колбасных изделий	Лек	7	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий	Лек	7	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яичных продуктов	Лек	7	2	ОПК-1,ОПК-6	2	Лекция-визуализация
2.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной рыбы	Лек	7	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях	Лек	7	2	ОПК-1,ОПК-6	2	Лекция-визуализация
2.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях	Лек	7	2	ОПК-1,ОПК-6	2	Лекция-визуализация
2.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Лек	7	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных продуктов	Лек	7	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов	Лек	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.12	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока	Лек	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных	Лек	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.14	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	Лек	8	2	ОПК-1,ОПК-6	2	Лекция-визуализация

2.15	Ветеринарно-санитарная экспертиза и ВСО молочных, молочных составных и молокосодержащих продуктов	Лек	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.16	Исследование сливочного масла и сыров. Пороки	Лек	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.17	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, ферментного и кишечного сырья	Лаб	7	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.18	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и готовой продукции	Лаб	7	2	ОПК-1,ОПК-6	2	Работа в малых группах
2.19	Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии производства колбасных изделий	Лаб	7	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.20	Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий	Лаб	7	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.21	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яичных продуктов	Лаб	7	2	ОПК-1,ОПК-6	2	Работа в малых группах
2.22	Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной рыбы	Лаб	7	2	ОПК-1,ОПК-6	2	Работа в малых группах
2.23	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях	Лаб	7	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях	Лаб	7	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.25	Ветеринарно-санитарная экспертиза морской рыбы, млекопитающих и водных беспозвоночных животных	Лаб	7	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.26	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных продуктов	Лаб	7	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.27	Новые методы консервирования	Ср	7	4	ОПК-1,ОПК-6		
2.28	Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках	Ср	7	4	ОПК-1,ОПК-6		
2.29	Санитарные и технологические требования к сырью, используемому в колбасном производстве	Ср	7	4	ОПК-1,ОПК-6		
2.30	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц при инфекционных заболеваниях	Ср	7	4	ОПК-1,ОПК-6		

2.31	Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы	Ср	7	4	ОПК-1,ОПК-6		
2.32	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов морских млекопитающих. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса беспозвоночных животных	Ср	7	6	ОПК-1,ОПК-6		
2.33	Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыб. Исследование раков на свежесть	Ср	7	6	ОПК-1,ОПК-6		
2.34	Состав и свойства молока разных видов животных	Ср	8	30	ОПК-1,ОПК-6		
2.35	Отбор проб. Консервирование молока, ГОСТы молока. Схема экспертизы молока	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.36	Установление органолептических показателей молока. Определение плотности молока	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.37	Определение свежести молока по кислотности, жира, СОМО, сухого остатка, сухих веществ	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.38	Определение общего белка, лактозы, бак. и механической загрязненности и др.	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.39	Определение фальсификации молока	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6	2	Работа в малых группах
2.40	Исследование молока, больных коров	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.41	Способы контроля пастеризации и определения ядохимикатов (пестицидов) молока	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.42	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов кисломолочного и смешанного типов брожения	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.43	Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сливок	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
2.44	Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
Раздел 3. Санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения							
3.1	Санитарное исследование растительных пищевых продуктов	Лек	8	6	ОПК-1,ОПК-6		
3.2	Экспертиза меда	Лек	8	4	ОПК-1,ОПК-6		

3.3	Организация и особенности экспертизы продуктов на продовольственных рынках	Лек	8	4	ОПК-1,ОПК-6		
3.4	Санитарная экспертиза грибов	Лек	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
3.5	Санитарное исследование свежих и сушеных корнеклубнеплодов и овощей	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6	2	Работа в малых группах
3.6	Санитарное исследование квашеных, соленых и маринованных овощей	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
3.7	Санитарное исследование свежих и консервированных фруктов и ягод	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
3.8	Санитарное исследование свежих и сушеных грибов	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
3.9	Санитарная экспертиза переработанных растительных продуктов	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
3.10	Санитарное исследование сухих продуктов	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6	2	Работа в малых группах
3.11	Экспертиза растительных масел	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6		
3.12	Органолептические и лабораторные исследования меда	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6	2	Работа в малых группах
3.13	Исследование падевого меда	Лаб	8	2	ОПК-1,ОПК-6	2	Работа в малых группах
3.14	Определение фальсификации меда.	Лаб	8	4	ОПК-1,ОПК-6	4	Работа в малых группах
3.15	Санитарная экспертиза переработанных растительных продуктов	Ср	8	17	ОПК-1,ОПК-6		

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: рек. УМО РФ в качестве учебника для студ. вузов по спец. "Ветеринария". - СПб.: Лань, 2010. - 480
Л1.2	Пронин В. В., Фисенко С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Практикум: Допущено УМО вузов в качестве учебного пособия для студентов вузов по спец. 111801 "Ветеринария". - СПб.: Изд-во "Лань", 2012. - 237, [3]

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
644	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций (Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы) (644)	Учебная мебель, доска учебная, лабораторная посуда, вытяжной шкаф, холодильник, термостат, микроскопы, овоскоп, электроплита, трихинеллоскоп, водяная баня, рН-метр, нитрат-тестер Соэкс, эксперт-анализатор молока, весы электронные, стенды	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В, Морфологический корпус

620	Учебная аудитория для занятий лекционного типа (620)	120 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, доска учебная, экран настенный, мультимедиа-проектор, портреты. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус
662	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (662)	4 посадочных места, столы, стулья, шкафы, персональный компьютер с доступом в интернет, ноутбук, Ксерокс Brother 3в1.	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус
600	Помещение для самостоятельной работы обучающихся (600)	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, аудиторная доска, 10 персональных компьютеров, Терминалы (тонкий клиент) + монитор Beng 17 + клав. + мышь + сетевой фильтр (10 шт.), Терминал N-Computing L300, доступ в интернет Список ПО: Антивирус Kaspersky; Microsoft Office ProPlus 2016; Microsoft OfficeStd 2016; Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic; Microsoft Office Professional Plus 2007; LibreOffice; Adobe Reader DC; VLC Media Player.	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус
647	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (647)	28 посадочных мест, рабочее место преподавателя, учебная мебель, интерактивная панель, интерактивные стенды	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)

Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»	http://znanium.ru/
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	http://urait.ru/
--	---

2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):

1	2
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	https://openedu.ru/course/
Профессиональные базы данных	http://e.lanbook.com/

3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:

Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц: учебно- методическое пособие для лабораторных занятий и самостоятельной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Факультет ветеринарной медицины, Кафедра "Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология" ; сост.: С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова. - Улан-Удэ : [б. и.], 2018. - 97 с. <http://bgsha.ru/art.php?i=649>

Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 « Ветеринарно-санитарная экспертиза» и по специальности 35.03.01 «Ветеринария» / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост.: С. М. Алексеева [и др.]. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 108 с. <http://bgsha.ru/art.php?i=2184>

Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова; сост.: С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 52 с. <http://bgsha.ru/art.php?i=1241>

Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания для выполнения курсовых работ по направлению подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова, М. Ц. Гармаев ; М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. "Ветеринарно-санитарной ,экспертизы, микробиологии и патоморфологии". - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 20 с. <http://bgsha.ru/art.php?i=2196>

Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охотничьих хозяйств: методические рекомендации для обучающихся по направлениям подготовки факультета ветеринарной медицины и технологического факультета / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 54 с. <http://bgsha.ru/art.php?i=4513>

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины

Наименование программных продукты (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acadmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acadmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа

2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса

Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии http://www.garant.ru/
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/

3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса

4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)			
Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система	
1	2	3	
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа	
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа	
АС Деканат	в локальной сети академии	-	
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа	
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-	
Портфолио обучающегося	http://lk.bgsha.ru/	Самостоятельная работа	
Сайт научной библиотеки	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа	
Электронная библиотека БГСХА	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа	
КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)			
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание	
1	2	3	
Алексеева Саяна Мункуевна	заведующий кафедрой	к.вет.ндоцент	
ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ			
<p>Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих; - использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); - использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации; - предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков; - проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля); - проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа; - обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений); - обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий; - и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО. <p>В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.</p>			
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ			
Ведомость изменений			
№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обнование изменений
1			
2			

3			
4			
5			
6			